

# CASTORIA

Die Sorte, die Ihr immer gekauft habt, und die seit mehr als 30 Jahren in Gebrauch ist, hat die Unterschrift von **Chas. H. Fletcher** getragen und ist von Anfang an unter seiner persönlichen Aufsicht hergestellt worden. Lasst Euch in dieser Beziehung von Niemandem täuschen. Fälschungen, Nachahmungen und "Eben-so-gut" sind nur Experimente und ein gefährliches Spiel mit der Gesundheit von Säuglingen und Kindern—Erfahrung gegen Experiment.

## Was ist CASTORIA

Castoria ist ein unschädliches Substitut für Castor Öl, Paregoric, Tropfen und Soothing Syrup. Es ist angenehm. Es enthält weder Opium, Morphin noch andere narkotische Bestandtheile. Sein Alter bürgt für seinen Werth. Es vertreibt Würmer und beseitigt Fieberzustände. Es heilt Diarrhoe und Windkollik. Es erleichtert die Beschwerden des Zahnens, heilt Verstopfung und Blähungen. Es befördert die Verdauung, regulirt Magen und Darm und verleiht einen gesunden, natürlichen Schlaf. Der Kinder Panacee—Der Mütter Freund.

## ÄCHTES CASTORIA IMMER

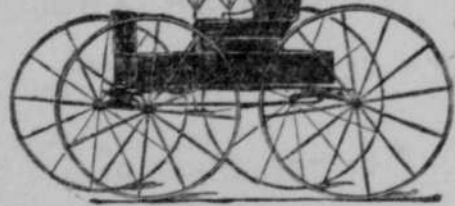
mit der Unterschrift von

**Chas. H. Fletcher**

Die Sorte, die Ihr Immer Gekauft Habt, Ist In Gebrauch Seit Mehr Als 30 Jahren.

THE CENTAUR COMPANY, 77 MURRAY STREET, NEW YORK CITY.

CASH OR CREDIT. Catalogue FREE.



CENTURY MF'G CO.

It will pay you to send for our Catalogue No. 6, quoting prices on Buggies, Harness, etc. We sell direct from our Factory to Consumers at Factory Prices. This guaranteed Buggy only \$33.50; Cash or Easy Monthly Payments. We trust honest people located in all parts of the world. Write for Free Catalogue. MENTION THIS PAPER. DEP'T No. 631, East St. Louis, Ill.

## DER PENNSYLVANIER



Wischer Drucker!—Es is genug, daß in jeder Tag ja eigene Blog hot, segt's in d'r Bivel. Sell werd schon so recht sei. Aber ich meen net, daß es recht is, wann en jede Zahrszeit inermend noch en extrane Blog bringt. Im Winter is es die Schütte-partie-Blog; im Frühlige die Fischer-Blog; im Sommer die Vidnic-Blog un im Herbst die Jäger-Blog. Im noch meiner Nischen is die Jäger-Blog die grescht von alle, weil dann du ufem Land Niemand des Leues sicher is. In alle Ecke un Ende tracht es, as wann's Krieg war. Un net juchst sell, aber es locht ah viel Geld for Hinteletter, betohs mer tuß die Hintelet, Ente, Gans un Terfus eigeperthalt, so lang die Jagd-Siefen offe is, juchst werre se eem todgeschosse un bischuhrt ah mitgenosse. Alsemol kann mer so en Hinteletter verwische un ihn bezahle mache, mehrstens aber schaffe se sich dapper dervun. Es geht wol Geseher, aber wer geht heitigsdags ebbs drum? Ei, ich hab Sembly-männer getannt, was den Baure die Laube ufem Feld un iwens von d'r Scheier runnergebuhrt hen.

D'r beitsch Hannes hot mit gefacht, daß drauß im alte Land derst Niemand jage, exepi er hot en Leizens un bezahlit sich dervor. Werlecht war's gut, wann se's do bei uns ah so made bäte. Uf-tobrs dat sell ime freie Land net gut passe; aber en Freiheit, wo mer eme annere Mann sei Sach wegschiffe kann, is ah net ganz sche. Es werd ewe Alles inverdreue.

Mehrstens werd so Lumperei juchst for Fann gebuh, aber net all Leit tenne sehe, wo d'r Fann reikunt. Do is terzlich en Jäger an d'r Arid Hiegelahse, wo en ganzer Flok Ente drei war. En Kerl hot dortgestanne un hot ah die scheene Ente gewascht. D'r Jäger segt zu ihm: "Ich geb Dir en Dhaler, wann Du mich uf selle Ente schiffe locht." Sell is en Goll! Haus mit dem Dhaler!" segt d'r Mann. D'r Jäger gebt ihm des Geld, schießt un drefft jo meiner drei Ente. Derr

ich se nau ab mitneme?" frogt er.— "Meinewege wol, betohs se geheere net mir." D'r Jäger hot dapper sei Ente rausgeschicht un alle Beed hen sich bezungemacht. Es war ten bifsel zu frieh for se, betohs d'r Segner is schon gesprunge tumme, hot aber juchst des Hochsehe gebat un hot berse flude. D'r Ben Heureche hot lebsti Jahr en Paar belgische Hase taht for Eoch zu rehte. Es ware Weltsterle un er hot en Dhaler un en halner dervor zabt. Se hen sich arg schee vermehrt, daß er gebent hot, den Winter kennt er als emol en scheener Brote hame. Gewöhnlich hen sich die Hase in d'r Scheier un im Stall ufgehalte, se hen aber alsemol ah en Etid weit uf's Feld naus. Do hot ihm grad am erschte Dag von d'r Jagd-Siefen so en Stabtel drei von die allersteinste geschosse. D'r Ben hot den Kerl reschte losse un ihn vor den Squeier Labbuch getrocht. "Hofst Du selle Hase geschosse?" frogt d'r Labbuch.— "Schuhr hab ich. Des Geseh segt, daß mer alsemol Hase schiffe ber. Do lashe mit dann grad drei Brachstertele iver d'r Weg un ich hab se gepessert—mit eem Schuß zwoe un mit em annere ener. Was ebant it?"—D'r Squeier hot sich hinnie em Ohr getragt un dann gefacht: "Ben, ich glahb, do kannst Du nix wolle. Die Jagd is offe alsemol un in mein Buch segt's nix, daß belgische Hase brotelten. En annere Ding war's, wann d'r Mann se uf Deim Feld geschosse hat; aber d'r Weg is frei for alle. Ich kann Dir nel helfe, aber Du muscht die Kofschte bezahle. Du besser gebst mir en Paar Hase, statts en Dhaler un en halner. Was Du noch irorig hoscht, sperscht Du besser ei bis noch em finfzehnte Dezember. Nachher magstst se lahse losse, betohs wann Du dann noch Eber ener schiefst—ipens in Weg—un Du kannst ihn verwische, dann wolle mit ihn fixe, betohs dann hame mit die Lah un ihm."—D'r Ben is ferchterlich angange un hot den Kerl en Dieb un Räuber geheer. Awer selder war ener vun die Gut-mithelge. Er hot juchst gelacht un is mit seine Hase gemietlich dervun. Es is en lunderbar Ding mit d'r Jagd. Es geht bischuhrt Mensche, as bes ganz Jahr ten Geseh kenne. Dann gebt's ah wieder, was juchst Niemand en Sent werth nemme oder verberere bäte, aber uf d'r Jagd dhuwe se eentig ebbs un wann's juchst for Deifelei is. Ich kenn Kerls, was kener Kap parpes uf d'r Schwanz trete bäte un uf d'r Jagd en Kuh mit Hasefachtrot gepuffert hen.

D'r Hansjörg.

## Berühmte amerikanische Schönheiten

Ichauen mit Schreden auf Hautauschläge, Pimpels, Muttermale und Schwären. Sie haben keine, auch Andere nicht wenn sie Bucklen's Arnika Salbe gebrauch. Dieselbe verschönt das Gesicht. Gezema und Salzsulz weichen derselben. Sie heilt wehe Rippen, aufgesprungene Hände und Knochelbluten. Unschätzbar bei Hämorrhoiden. Nur 25c in A. W. Buchheit's Apotheke.

## Haus- und Landwirtschaft.

Die Reinigung von Delflaschen wird schnell und gründlich erzielt, indem man lauwarmen Essig und etwas weichen Sand hinein-schüttet und dann dieselben kräftig schwenkt und schüttelt. Hierauf spült man mit lauwarmem Wasser tüchtig nach und trocknet sorgfältig ab. Die Flaschen werden durch dieses einfache Verfahren blühhalt und jedes gelichen Bodensatzes gründlich entäuert.

**Hammelsuppe.** Man schneidet mageres Hammelfleisch in große Würfel, welche man in heißer Butter anröstet, bestreut sie dann mit Grübe, läßt diese etwas mitbraten und füllt mit Bouillon auf. Nachdem die Suppe langsam gekocht hat und das Fleisch ziemlich weich ist, fügt man in kleine Würfel geschnittene Gemüse (Sellerie, Mohrrüben, Zwiebeln und Porree) in Butter angebrötet dazu und läßt alles zusammen kochen.

**Seife und Soda.** Seifenreste, selbst die kleinsten, sollten gesammelt, dann fein geschnitten, in Wasser gelocht und zum Bedarf aufbewahrt werden. Die gelochte Seife ist sehr ausgiebig und schäumt stark, man braucht zum Scheuern etc. nur sehr wenig davon zu nehmen. Ebenso vorteilhaft ist es, wenn man Soda in Wasser aufgelöst in einer großen Flasche vorrätig für die Küche stehen hat, da oft unnötig große Stücke Soda zum Reinigen verwendet werden.

**Gutgetaut ist halber Daut.** In dieser volkstümlichen Redensart liegt eine große Wahrheit. Die Verdauung beginnt bereits im Munde, da der Speichel das unlösliche Stärkemehl in die löslichen Substanzen Dextrin und Traubenzucker umwandelt. Dazu gehört aber, daß die Speisen innig mit dem Speichel sich mengen, durch genügendes Rauen. Wer also hastig isst, sich keine Zeit beim Essen gönnt, schluckt die ungetauten Speisen herunter und der Magen hat doppelte Arbeit. Es ist eine natürliche Folge, daß er dann leicht früher oder später krank und leidend wird.

**Sammeltagsmaschinen.** Zwei Rindsgallen werden mit etwas Honig und Seife in weiches Wasser gegeben, gekocht und fleißig umgerührt. Der Sammet wird dann auf ein reines Brett gelegt und mit obiger Mischung mittelst eines Lappchens ziemlich stark befeuchtet; daraufhin wickelt man ihn auf ein Mangelholz und rollt ihn, bis der Sammet verschwunden ist; alsdann wird er durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt und endlich aufgehängt, damit er halb trocken wird. Mit in Wasser geweideter und aufgetrockneter Hausenblase wird der halbtrockene Sammet naß gemacht, zwischen ein Tuch geschlagen, so lange, bis es trocken ist, gerollt und zuletzt mit einem Tuch wieder abgerieben.

**Schellfisch mit Sardellenauce.** Man schneidet den gereinigten Schellfisch in fingerdicke Stücke, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und stellt sie einige Zeit bei Seite. In Butter dämpft man dann sechs bis acht zerhackte Zwiebeln und zwei zerhackte Petersilienwurzel, legt die Fischstücke darauf, fügt so viel Wasser hinzu, daß sie knapp bedeckt sind und dampft sie dann, fest verschlossen, langsam weich. Man hebt sie aus der Brühe, legt sie auf eine erwärmte Schüssel, die man befeuchtet. Die Brühe verdirbt man mit hellem Buttermehl, füge vier feingewiegte, gewaschene Sardellen und Zitronensaft oder etwas Essig, sowie zwei Messerspitzen voll Liebigs Fleischextrakt hinzu, ziehe die Sauce mit zwei Eigelb ab und rühre zuletzt noch ein ruhiges Stück Schenbutter hindurch, um alsdann den Fisch damit zu überziehen.

**Saure weiße Bohnen mit Bratrohr.** Man wasche die Bohnen, um besten sogenannten Perlbohnen, bebede sie mit weichem, kaltem Wasser und lasse sie über Nacht stehen; bringe sie den anderen Morgen mit frischem Wasser bei Zeiten zum Feuer und lasse sie langsam gar und weich, wahrndessen man, so oft die aufquellenden Bohnen das Wasser eingefogen haben, immer etwas Wasser nachgießt, jedoch nicht zu viel, denn wenn sie weich sind, dürfen sie keine Brühe mehr haben. Nun schneide man  $\frac{1}{2}$  Pfund Speid in ganz kleine Würfel, brate ihn in einer eisernen Pfanne gelbbraun, röste dann unter stetem Rühren feingehackte Zwiebel weich darin und füge zwei Eßlöffel voll Essig hinzu; gieße die größere Hälfte dieser Sauce über die Bohnen, würze mit Salz und Schwingen es gehörig untereinander, richte sie in einer tiefen Schale an, gebe den Rest der Sauce darüber und servire mit frischer Bratrohr.

**Das Entwöhnen der Ferkel.** wird oftmals zu früh vorgenommen, und es ist dann kein Wunder, wenn die Tiere späterhin sich nicht nach Wunsch entwickeln, obwohl sie vielleicht von einem guten Muttertier und einem guten Eber abstammen. Haben die Ferkel ein Alter von etwa sechs Wochen erreicht, so ist die Zeit zum Absetzen gekommen; die Tiere früher von der Mutter zu wegnehmen, ist verkehrt; andererseits wird man nur in besonderen Fällen die Ferkel länger saugen lassen, so z. B., wenn man einen ungleichen Lauf erhalten hat und es sich darum handelt, die geringeren Ferkel zu kräftigen. Richtig ist es aber auch nicht, normale

Ferkel, die von vornherein Aussicht auf ein gutes Gedeihen haben, zu lange saugen zu lassen. Die Tiere werden sich zwar ganz gut dabei stehen, aber das Muttertier leidet darunter. Bei manchen Säuen verbietet sich übrigens ein zu langes Saugenlassen von selbst, da nicht alle Tiere, auch wenn sie noch Milch genug haben, die Ferkel so lange dulden. Haben dieselben ein Alter von 14 Tagen bis drei Wochen erreicht, so kann man beginnen, ihnen nebenbei auch anderes Futter zu reichen, und geschieht dies am besten in der Weise, daß man den Tieren hin und wieder einige Handvoll Gerstentörner vorwirft, welche sich als ein sehr zuträgliches Beifutter für Ferkel erweisen haben.

**Erziehung eines guten Milchschlages.** Leider ist es Regel, daß man bei Zuchtthieren nicht den Fettgehalt der Milch untersucht, sondern nur auf die Menge der Milch Werth legt. Man weiß nicht, ob der Stier, den man aufzieht, im Stande ist, bei seinen Nachkommen die Güte der Milch zu verbessern oder zu verschlechtern. Dies zu wissen, ist aber notwendig, da der Einfluß des Stieres nicht nur auf die Menge, sondern auch auf die Güte der Milch von großer Wichtigkeit ist. Die weiblichen Tiere sollen auch in der Jugend von den Stieren getrennt gehalten werden. Die Kinder werden am besten im dritten Jahre belegt, so daß sie im vierten Jahre zum Kalben kommen. Solche Erstlingskälber sind wieder die besten zur Zucht. Legt man weniger Gewicht auf Körpergröße und Schmere und mehr auf Milchergiebigkeit, so läßt man die Tiere gegen Ende des zweiten oder Anfang des dritten Jahres kalben, führt sie aber alsdann 18 bis 20 Monate nicht zum Stier und läßt sie bei richtiger Ernährung mindestens zwölf Wochen lang trocken stehen.

**Fischerernährung.** sind nicht, wie das Groß der Fischereitreibenden glaubt, identische Begriffe denn was erstere in der That erreicht, beabsichtigt letztere oft vergebens zu erreichen. Ernähren heißt den Fischen alle ihnen zutommenden Nährstoffe in qualitätsvollster Form und genügender Menge zugänglich machen, und füttern heißt, ihnen Gelegenheit zu bieten, sich Magen und Darm zu füllen, ohne Rücksicht, ob sie das Futter verdauen, in Leben und Fleisch umzuwandeln vermögen. Wer erfolgreich Wassererzeugung durch Fischzucht betreiben will, muß, seine Fische kennen, sie durch Förderung der Naturproduktionskräfte ernähren, dann kann er sich die Mühe und Kosten ihrer Fütterung selbst in Rücksicht der Erzielung der höchsten Erträge ersparen.

**Sier im Winter.** In England, wo im Winter die frischen Eier sehr gesucht sind und sehr gut bezahlt werden, bringt man zu diesem Zweck in die Hühnerhülle Legen von frischem Dung, den man oft erneuert. Durch die Wärme, die sich aus demselben entwickelt, werden die Hühner, die ihre Eiztangen über dem Mist haben, zum Legen angeregt. In Wirtshäusern, wo zugleich Viehzucht betrieben wird, ist dieses Mittel, mit Ausnahme der Arbeit, die im Winter nicht sehr hoch angeschlagen werden kann, fast kostenlos zu beschaffen. Natürlich müssen sich die Hühnerhülle zu ebener Erde befinden.—Ubrigens legen die Hühner auch in solchen, die eine südliche (sonnige) Lage mit Fenstern haben, früher als in anderen Vögeln.

**Zurückhalten der Milch.** Häufig hat man damit zu kämpfen, daß die Milche die Milch zurückhalten; sie bewirkt das durch Anspannen der Baudmuskeln. Das beste Mittel dagegen ist, die Aufmerksamkeit der Tiere beim Melken abzulenkten; das geschieht durch Streicheln, Klöpfen an den Hörnern, Auflegen eines nassen Sackes auf den Rücken oder Auslösen eines Druckes auf's Kreuz dort, wo die Lendenwirbel anfangen.

**Gubeisen zu pulven.** Kunstwaaren von Gubeisen pulvt man mit einem Teig aus gleichen Theilen Zinnasche und Schlemmkreide, welches man mit der doppelten Menge Spiritus anrührt. Die mit diesem Teige gepulverten Gegenstände werden mit Wäpfpapier abgerieben und zur Vermeidung abermaligen Rostens mit einem farblosen Lacküberzug (Metall-lack) versehen.

**Baumstümpfe leicht zu entfernen.** Im Herbst werden in den Baumstümpfen mehrere tiefe und starke Löcher gebohrt, mit kleinstem Salpeter vollgestopft und dann durch einen Holzpfropfen verschlossen. Es wird behauptet, die Holzmasse vermorsche hierdurch den Winter über, so daß ihre Entfernung keine Schwierigkeit mehr im kommenden Frühjahr mache.

**Unkraut in den Erdbeerenanlagen** darf im Herbst auf keinen Fall geduldet werden, denn die Erdbeere braucht jetzt ebenso nöthig Luft als im Sommer und Frühjahr, kann nicht genug Reservestoffe für nächstes Jahr jammeln und ablagern, wenn sie vom Unkraut überdeckt steht.

**Mittel gegen Kellerasseln.** Um dieses Ungeziefer von einzelnen Pflanzen, besonders von Samenpflanzen abzuhalten, bestreue man diese mit feingemahlenem Pfeffer. Letzterer ist auch gegen andere Insekten, sowie gegen Raupen ein wirksames Mittel, den Pflanzen aber durchaus nicht schädlich.

Jedermann weiß,  
daß es für eine sichere Heilung von  
**Verrenkungen, Quetschungen und Steifheit**  
nichts Besseres gibt wie

**St. Jakobs Del.**  
Es ist gerade das Rechte, gewiß und sicher.  
**Es besiegt Schmerzen.**

**Grand Marble Works**  
Island  
**I. T. PAINE & CO.**  
Monumente & Grabsteine  
aus Marmor und Granit,  
sowie Grab-Insamungen.  
Falls Ihr Marmorarbeiten wünscht, gebt  
keine Bestellungen, ehe Ihr uns gesehen.  
Unsere Preise sind die niedrigsten.  
Seht uns und spart Geld.  
Grand Island, Neb.  
**Dr. RICHARD EBBITT**  
Thierarzt.  
Die einzige Person in Grand Island die ein  
Diplom einer Thierarzneischule  
aufzuweisen hat.  
Behandelt alle Hausthiere.  
Office in Buchheit's Apotheke,  
Grand Island, Neb.

**Julius Gündel,**  
Groß- u. Alleinhandlung in  
Weinen und Liquören,  
Grand Island, Neb.  
Bestellungen von auswärts werden  
prompt ausgeführt.  
**Julius Gündel,**  
Grand Island, Neb.

**Hayden**  
Hayden's Etalio, 1029 C Str.  
Gute Cabinet Photographien, von \$2—  
bis \$5 per Dupend.  
Kleine Dual 25—50 Cents per Dupend.  
Sprecher vor und abergeant euch, daß die  
die beste Arbeit in der Stadt liesen.  
No. 1029 O Strasse  
Die  
**A. O. D.**  
**5 Cent Cigarre** hat ihren vor-  
züglichen Ruf  
seit ihrer Einführung vor 18 Jahren bis  
zum heutigen Tage behalten und wird  
von allen Liebhabern einer guten Cigarre  
verlangt. Dies ist der beste Beweis für  
deren Güte.  
**HENRY VOSS,**  
Fabrikant, Grand Island, Nebraska.  
**Staats-Anzeiger und Herald,**  
Sonntagsblatt und  
Adre- u. Gartenbau-Zeitung,  
alle drei, nebst Prämie, nur \$2.00.

**Dr. Dr. Dayton,** welcher sich durch  
gründliches Studium sowohl im In- als  
auch im Auslande reiche Kenntnisse als  
Augenarzt erworben hat und dem eine langjährige  
Erfahrung zur Seite steht, empfiehlt sich  
den deutschen Familien Lincoln's und Um-  
gebung.

**Die Erste National Bank**  
GRAND ISLAND, NEBRASKA.  
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farm-Anleihen.  
Kapital \$100,000; Ueberschuß \$50,000.  
S. N. Wolbach, Präsident. C. F. Bentley, Kassirer. S. D. Ross, Hülfskassirer.

**Grand Island Banking Company.**  
Kapital, \$100,000.  
Direktoren: S. A. Petersen, J. W. Thompson, C. G. Somers, Charles G. Ryan, G. B. Bell und E. N. Peterson.  
S. A. Petersen, Präsident; J. W. Thompson, Vize-Präsident.  
G. B. Bell, Kassirer; W. A. Heimberger, Hülfskassirer.  
Thut ein allgemeines Bankgeschäft. Macht Farmanleihen.

**Der Stolz der Küche**  
ist einer unserer schönsten Superior Kochöfen oder Quik Real Ranges. Diefes sind vorzügliche Defen zum Baden, sparsam im Verbrauch der Feuerung, leicht zu befragen, und find beides, eine Zerde sowie eine Roth-mendigkeit im Heim. Befest unsere feine Auswahl von Ranges und Kochöfen, sowie auch die Avancen die wir, Euch in Bezug der Preise machen.  
**HEHNKE & CO.**  
Alle Arten Kalender für Anno 1903  
in der Office des  
**STAATS - ANZEIGER & HEROLD.**

**FRISCO LINE**  
Ausgezeichnetes Farm-, Obst-,  
Weide- und Mineral-Land.  
Das Land in Südwest-Missouri und North-West  
Arkansas, längs der Frisco Linie, ist das an den  
seiner geographischen Lage, Fruchtbarkeit, Höhe und  
Reichthum an Mineralen der Welt. Es giebt hier  
Wälder von Kiefern, Eichen, Kiefer, Kiefer, Kiefer,  
welche der Kultur bedürfen. Es werden Feine  
Ländereien und Kapitalien mehr Vertheilung ge-  
boten als in irgend einem Theil der Welt. Staaten,  
Bestimmungen dieser Ländereien werden frei ver-  
kauft. Wenn mehr Licht an: Bryan & Gager,  
10 N. Frisco Line, St. Louis, Mo.

**Dr. Med. J. Baullens**  
Spezialist,  
für Augen, Ohren, Nasen und Hals-  
und alle chronischen Krankheiten.  
Office: Hastings Str., 103 B Straße.  
HASTINGS, NEB.

**Das zukünftige...**  
**Land der Weinberge.**  
Nur wenige Personen können sich die  
Zukunft vergegenwärtigen, welche dem  
Dart Distrikt von Missouri und Ar-  
kansas als ein Land mit reichen Weinber-  
gen und großen Weinkellern bevorzucht.  
Einige wenige unternehmende Winzer  
haben sich bereits in dieser Industrie in  
den Darts etablirt, und alle waren er-  
folgreich. Aber dort sind immer noch  
**Hunderttausende von Aekern**  
Land, wunderbar geeignet für die An-  
pflanzung von Weinböden. Dieses Land  
ist zu so niedrigen Preisen zu haben, daß  
es im Bereiche Aller liegt. Wein, aus  
Trauben hergestellt, welche an den Abhän-  
gen der Dart-Berge gewachsen sind, hält  
ganz gut einen Vergleich mit solchen aus,  
welche von älteren und besser bekannten  
Weinbergen gemacht werden.  
Es wird sich für den vorwärts strebenden  
Anfänger lohnen, die Darts entlang dem

**FRISCO SYSTEM**  
zu beschließen.  
Vollständige Auskunft in Bezug auf  
Fahrpreise u. s. w. wird bereitwillig er-  
theilt, wenn man sich an irgend einen Ver-  
treter dieser Frisco-Gesellschaft wendet  
oder an  
**Zimmer 726 Century Building,**  
St. Louis.